

TEL: 943550034- 943330424

WWW.RESTAURANTEJAUREGI.COM



BODAS

Agradecemos el interés mostrado en el restaurante Jauregi para la celebración de tu boda. Ponemos a vuestra disposición nuestra oferta de banquetes en la que encontrareis toda la información necesaria para la organización de ese día tan especial.

A continuación os proponemos 10 menús de diferente composición y precio, pero no olvidéis que son 10 propuestas. El menú definitivo lo confeccionareis vosotros mismos, pudiendo basaros en uno o varios de estos menús pudiendo hacer el menú a vuestro gusto. Para el cóctel de bienvenida hay diferentes opciones con la posibilidad de variar y dejar uno al gusto. Al igual que el post boda.

Si hay invitados vegetarianos, celíacos, alérgicos... se prepararía un menú especial para ellos.

Para darle un toque más original proyecte fotos o videos de lo que mas os guste. A la gente le encantara.

Disponemos de área WIFI con conexión a Internet para lo que se necesite.



LA GASTRONOMIA:

Somos especialistas en carnes a la parrilla con carbón vegetal o pescados tanto a la parrilla como en salsa o a la plancha:

- solomillo con patatas o guarnición o salsa roquefort
- cordero con patatas
- costilla de ternera con patatas
- chuleta de ternera con patatas
- rape a la parrilla con patatas panadera
- cogote a la parrilla con patatas panadera
- chipirones a la plancha

ACTO DE CELEBRACION:

Como sabemos que cada boda es única y especial ponemos a su disposición una serie de instalaciones. Disponemos de bafles, micrófono inalámbrico así como proyector y pantalla blanca y WIFI.

- **zona verde:** posibilidad de hacer una ceremonia formal o informal, o cualquier otro acto.
- **zona cubierta:** lugar donde se hace el lunch y en caso de lluvia la ceremonia.
- **comedor:** para disfrutar del banquete y del baile a ritmo de la música.
- **terraza al aire libre:** quien quiera estar tranquilamente tomando su copa este es su lugar.



-Detalle floral

-Un tipo de Montaje de la ceremonia en exterior



APERITIVO LUNCH

Para empezar podréis disfrutar del lunch en una terraza que tenemos a disposición donde irán reuniéndose los invitados con diferentes pinchos y bebidas. Todo ello servido mediante nuestros camareros que estarán a vuestra disposición para agradarles en lo que deseéis.

Os proponemos estos tipos de lunch:

LUNCH 1:

Saquitos de verdura
Muslito de cangrejo
Atadillos de patata con gambas
Pincho de chaca
Chupito de crema de marisco (caliente)

Cóctel de cava
(Se incluyen otras bebidas)
Agua, vino, refrescos...

LUNCH 2:

Croquetas
Calamares
Gambas gabardina
Pincho pastel de merluza

Cóctel de cava
(Se incluyen otras bebidas)
Agua, vino, refrescos...

NOTA:

Se puede variar tanto el lunch como el post boda. Aquí van algunas de las opciones:

- tortilla de patata, jamón, chorizo, bacalao, espárrago...
- pinchos de txaka, pastel de merluza, ensaladilla rusa, chorizo frito, gulas y zanahoria...
- tacos de queso, membrillo, nueces...
- fritos: croquetas, calamares, gambas gabardina, muslito cangrejo, atadillos de patatas con gambas, twister de gambas...
- bola de carne o marisco o queso....

EL BANQUETE

A continuación os ofrecemos diferentes menús. Empezando por los adultos.

Para los celíacos, alérgicos o vegetarianos se prepararía algún menú especial.

MENU ADULTO

MENU 1

Jamón Serrano
Ensaladilla Rusa
Langostinos Cocidos (2)
Croquetas
Calamares
Champiñones
Almejas

Sopa de Pescado
Solomillo con Guarnición
Lechuga

Bebidas
Milhojas de Crema con Helado
Café

MENU 3

Jamón Jabugo
Pastel de Merluza
Espárragos (2)
Gambas a la Plancha (5)
Revuelto de Setas y gambas
Almejas
Pimientos Rellenos

Consomé
Solomillo con Guarnición
Lechuga

Bebidas
Milhojas de Crema con Helado
Café

MENU 2

Langostinos Cocidos (2)
Pastel de Merluza
Jamón Serrano
Lomo Ibérico
Croquetas
Calamares
Changurro al Horno
Almejas

Sopa de Pescado
Solomillo con Guarnición
Lechuga

Bebidas
Milhojas de Crema con Helado
Café

MENU 4

Jamón de Jabugo
Espárragos (2)
Foié de Canard (Paté)
Gambas a la Plancha (5)
Pastel de Puerros
Almejas

Cordero a la Parrilla
Lechuga

Bebidas
Milhojas de Crema con Helado
Café

MENU 5

Pastel de Merluza
Jamón de Jabugo
Espárragos (2)
Langostinos a la Plancha (2)
Almejas
Consomé

Rapé o Cogote a la Parrilla
Solomillo con Guarnición
Lechuga

Bebidas
Milhojas de Crema con Helado
Café

MENU 7

Espárragos (2)
Pastel de Merluza
Jamón de Jabugo
Langostinos Cocidos (2)
Changurro al Horno
Almejas
Pimientos Rellenos
Consomé

Lenguado a la Plancha
Solomillo con Guarnición
Lechuga

Bebidas
Milhojas de Crema con Helado
Café

MENU 6

Langostinos Cocidos (2)
Jamón Jabugo
Foié de Canard (Paté)
Langostinos a la Plancha (4)
Cocochas
Almejas

Crema de Marisco o Sorbete cava
Solomillo con Guarnición
Lechuga

Bebidas
Milhojas de Crema con Helado
Café

MENU 8

Espárragos (2)
Langostinos Cocidos (2)
Pastel de Merluza
Jamón Serrano
Langostinos a la Plancha (4)
Changurro al Horno
Almejas
Consomé

Merluza al Horno (mínimo 4p)
Solomillo con Guarnición
Lechuga

Bebidas
Milhojas de Crema con Helado
Café

MENU 9

Jamón de jabugo
Foie de canard
Salpicón de rape
Langostinos a la plancha (2)
Hojaldre relleno de setas y
gambas con salsa
Changurro al horno

Lenguado a la plancha
Solomillo con roquefort o guarnición
Lechuga

Bebidas
Milhojas de crema con helado
Café y licor
Post boda gratuito

MENU 10

Jamón de jabugo
Langostinos plancha (2)
Changurro al horno
Almejas en salsa verde

Sorbete al cava

Rape a la parrilla
Cordero a la parrilla
Lechuga

Bebidas
Milhojas de crema con helado
Café y licor
Post boda gratuito

CAVAS

SEGURA VIUDAS SECO O SEMISECO
SEGURA VIUDAS BRUT
CODORNUI SECO O SEMISECO
ANNA DE CODORNIU
JUVE-CAMPS
JUVE-CAMPS FAMILIA

LA TARTA

La tarta nupcial se encarga al gusto de los novios.

El que nosotros ofrecemos en estos eventos suele ser un milhojas de crema con helado bañado con chocolate. Este se suele presentar como una torre de pisos con el nombre del los recién casados y su respectivo muñeco, que suele ser el típico clásico o alguno moderno.

NOTA:

Si se quiere algún otro tipo de tarta consultar.

MENUS PARA NINOS

MENU N 1

Croquetas
Calamares
Filete con patatas

Agua
Yogurt o Polo

MENU N 3

Jamón serrano
Lomo ibérico
Ensaladilla rusa
½ solomillo con patatas

Bebidas
Tarta de trufa

MENU N 5

Jamón jabugo
Gambas gabardina
Solomillo con patatas

Bebidas
Milhojas de crema con helado

MENU N 2

Macarrones con tomate
Lomo con patatas

Agua
Yogurt o Polo

MENU N 4

Jamón jabugo
Foie de canard
Croquetas
½ solomillo con patatas

Bebidas
Flan

MENU N 6

Jamón jabugo
Langostinos cocidos (2)
Merluza frita

Bebidas
Tarta de trufa

NOTA:

El polo es de la marca Frigo. Con opción de coger mágnun, calipo, twister, etc...

Después de una buena sobremesa, llega la hora del baile.

¡A BAILAR!

MUSICA:

-DJ PARTY (DJ del restaurante)

-ORQUESTA TRAQUEST

Nota:

Si la boda es de día el precio de la música sería hasta las 20:00h de la noche.

Si la boda es de noche el precio de la música sería hasta las 2:00h

La música se puede contratar hasta la hora que decidan los novios con antelación o incluso al momento también se podría alargar la hora del baile si así lo desean.

DERECHOS DE AUTOR:

Este impuesto se cobraría por ley, tanto si el grupo de música se contrata por el restaurante o como si lo contratan directamente por si mismos.

BARRA LIBRE:

Hay diferentes tipos de barra libre:

- pago por consumición (anotando las consumiciones totales)
- cantidad fija por persona (tickets de consumición)
- cantidad total fija (con tope de gasto)

POST BODA

Después de un día tan intenso como este que mejor que reponer fuerzas con unos pinchos variados y sabrosos. Y así seguir asta que el cuerpo aguante.

POST BODA:

Pincho de gulas y zanahoria
Croquetas
Twister de gambas
Atadillos de patata con gambas

(Bebida no incluida)

NOTA:

Se puede variar tanto el lunch como el post boda. Aquí van algunas de las opciones:

- tortilla de patata, jamón, chorizo, bacalao, espárrago...
- pinchos de txaka, pastel de merluza, ensaladilla rusa, chorizo frito...
- tacos de queso, membrillo, nueces...
- fritos: croquetas, calamares, gambas gabardina, muslito cangrejo, atadillos de patatas con gambas, twister de gambas...
- bola de carne o marisco o queso...

NUMERO DE COMENSALES:

El nº de comensales se informara con una semana de antelación y su confirmación definitiva será de 48horas antes del evento.

DETALLES GRATUITOS:

- Comida o cena para 2 personas con un mínimo de 50 personas.
- Tarjetas del menú para cada comensal
- Carteles indicativos y croquis de la mesas
- Centro de flores de la mesa presidencial
- Flores para adornar en las mesas

NOTA:

Para hacer la confirmación de la reserva de bodas habrá que depositar 300 €.

Si se quiere hacer alguna modificación en los menús o en los lunchs avisen con antelación.

Para cualquier duda llamen al 943-550034 o 943-330424

O manden un e-mail al info@restaurantejauregi.com